

КРЕМЕНЧУЦЬКА ГІМНАЗІЯ № 1
КРЕМЕНЧУЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ КРЕМЕНЧУЦЬКОГО РАЙОНУ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

НАКАЗ

17 серпня 2021 року

м. Кременчук

№ 215 о/д

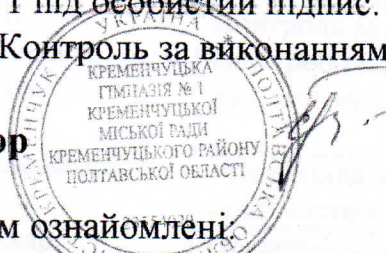
**Про затвердження складу групи
НАССР у 2021-2022н.р.**

На виконання вимог статей 20, 21 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», листа департаменту освіти виконавчого комітету Кременчуцької міської ради Полтавської області № 01-30/1204 від 05.07.2021 «Про посилення контролю та організацією харчування», листа департаменту освіти виконавчого комітету Кременчуцької міської ради Полтавської області № 01-30/91 від 30.05.2019 «Про впровадження системи НАССР на харчоблоках закладів освіти, з метою розроблення та впровадження гігієнічних вимог та постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР відповідно до законодавства, в зв'язку зі зміною посадових обов'язків,

НАКАЗУЮ:








1. З 01.09.2021 р. затвердити наступний склад та обов'язки членів групи НАССР (Додаток 1).
2. Лашиній Ользі Миколаївні, заступнику директора з виховної роботи, керівнику групи НАССР, довести наказ до відома всіх працівників згідно Додатка 1 під особистий підпис.
3. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор

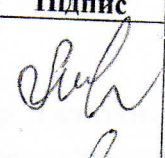
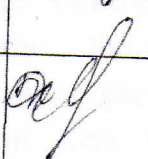

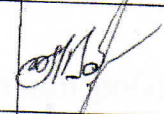


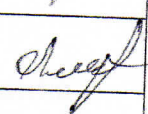
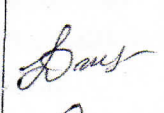


Олена БІЛОНОЖКО

З наказом ознайомлені:
Заступник директора з ВР
Заступник директора з ГР
Шеф-кухар
Сестра медична
Робітник з комплексного
обслуговування і ремонту будівель
Електромонтер з обслуговування
обладнання
Кухар
Кухар

 О.М.Лашина
 Л.О. Остапець
 Л.І. Станіславчук
 Т.Г. Книш
 О.А. Булат
 Ю.В. Казидуб
 Т.М. Ден
 В.М. Гезун

**Склад та обов'язки групи НАССР
у Кременчуцькій гімназії № 1
у 2021-2022н.р.**

Склад групи	Завдання	Підпис
Лашина О.М., керівник групи	Розробка документації. Навчання персоналу. Контроль за дотриманням в належному стані системи НАССР.	
Станіславчук Л.І., шеф-кухар	Головний відповідальний за безпечність харчових продуктів (- приймання, складування сировини і готової продукції; - створення належних умов зберігання сировини, допоміжних матеріалів і готової продукції; - дотримання принципів ротації сировини і готової продукції (системи поновлення товарних запасів). Контроль за приготуванням страв та видачею готової продукції дітям. Підтримання в належному стані системи НАССР.	
Книш Т.Г., медична сестра	Контроль стану здоров'я персоналу. Контроль бракеражу готової продукції, санітарного стану харчоблоку та їдальні, генерального прибирання, загального прибирання та дезінфекції. Підтримання в належному стані системи НАССР.	
Остапець Л.О. заступник директора з ГР	Замовлення, прийняття, зберігання посуду/інвентарю, інвентаризація. Боротьба зі шкідниками. Підтримання в належному стані системи НАССР.	
Булат О.А. робітник з комплексного обслуговування будівель	Контроль за справністю та ремонт обладнання, меблів, сантехніки, Підтримання в належному стані системи НАССР.	
Казидуб Ю.В. електромонтер з обслуговування обладнання	Контроль за справністю та ремонт електрообладнання та електромережі Підтримання в належному стані системи НАССР.	
Лях Л.М., підсобний робітник	Управління відходами Підтримання в належному стані системи НАССР.	
Дон Т.М., кухар	Організація повноцінного, безпечного і якісного харчування учнів, додержання вимог санітарно-гігієнічних правил та норм. Підтримання в належному стані системи НАССР.	
Гезун В.М., кухар	Організація повноцінного, безпечного і якісного харчування учнів, додержання вимог санітарно-гігієнічних правил та норм. Підтримання в належному стані системи НАССР.	